AVERTISSEMENTS AGRICOLES DLP 27-12-65 451778

BULLETIN TECHNIQUE DES STATIONS D'AVERTISSEMENTS AGRICOLES

PUBLICATION PÉRIODIQUE
ÉDITION DE LA STATION DE CLERMONT-FERRAND
(Tél. 92-97-11 - Postes 440 & 449)
(ALLIER, CANTAL, CORRÈZE, CREUSE, HAUTE-LOIRE, HAUTE-VIENNE, PUY-DE-DOME)
Régisseur de recettes de la Protection des Végétaux, Cité Administrative d'Assas, rue Pélissier, CLERMONT-FERRAND.
C. C. P. : CLERMONT-FERRAND 5.503.17

ABONNEMENT ANNUEL
15 F

BULLETIN N° 63 de DECEMBRE 1965.-

INFORMATIONS.-

LES PRINCIPALES MALADIES DES POMMES AU COURS DE LA CONSERVATION (Suite)

Méthodes de lutte

- Contre les Parasites de blessures

Les spores des champignons de cette catégorie sont très répandues : les fruits blessés seront tôt ou tard infectés.

Il convient donc, à l'occasion de la cueillette, du triage, du calibrage et de l'emballage, d'éliminer tous les fruits présentant une lésion ou une tache suspecte.

Après chaque campagne, il est indispensable de nettoyer soigneusement le fruitier. Il ne semble pas nécessaire, par contre, de désinfecter systématiquement les caisses et les locaux de conservation.

- Contre les Parasites latents

Pour ces champignons, comme nous l'avons vu, les contaminations se réalisent uniquement au verger. Il importe donc d'éliminer les chancres, les fruits momifiés, les branches mortes ou dépérissentes qui sont les supports des sources de contaminations.

Les traitements anticryptogamiques effectués en cours d'année permettent, en général, de maintenir l'importance des parasites latents à un niveau très faible.

Des traitements, juste avant la recolte, peuvent également être envisagés : des essais effectués dans ce sens ont donné des résultats intéressants.

MALADIES PHYSIOLOGIQUES.- (1)

Diverses altérations d'origine non parasitaire, susceptibles de dégrader sérieusement les caractères organoleptiques des fruits, peuvent survenir, au cours de la conservation des pommes.

Les principales de ces maladies physiologiques, qui se traduisent par des brunissements, sont, soit provoquées par le froid, soit dues à une composition anormale de l'atmosphère de la chambre de conservation. Certaines ont des origines encore mal définies.

Brunissements provoqués par le froid

- Le Brunissement interne (Internal breakdown)

Comme le nom l'indique, il s'agit d'un brunissement interne du fruit accompagné d'un amolissement de la chair. L'altération se développe vers l'extérieur et des taches bien caractéristiques apparaissent sur l'épiderme. La maladie ne gagne le coeur du fruit qu'à un stade très avancé.

P.../...32

(1) - La Maladie du Liège (Cork) due à une carence en bore et celle des Pommes Vitreuses (Water core) n'étant pas des maladies de la conservation n'entrent pas dans les limites de cette chronique.

L'apparition de ce trouble s'explique par le fait que s'accumulent dans les pommes, à partir d'une température suffisamment basse, des substances toxiques pour les cellules. Cette température critique se situe aux environs de 3 à 4° C. Parmi les variétés sensibles, il faut citer, Reine des Reinettes, Calville blanc, Reinette du Mans, Stayman Winesap, Jonathan. Ces variétés devront être conservées entre 3 et 4° C ou au-dessus.

Il est à signaler que divers facteurs favorisent le déclenchement de cette altération, notamment, un excès de fumure azotée, une récolte trop tardive, une trop longue durée d'entreposage.

- L'Echaudure molle Cette maladie atteint surtout les variétés Golden delicious, Jonathan, Winter banana. La température critique, c'est-à-dire celle à partir de laquelle se manifeste la maladie est plus proche de 0° C que dans le cas précédent. Les fruits atteints présentent de larges zones superficielles brunes qui s'amolissent quand les tissus sous-jacents sont altérés.

Brunissement dû à la composition anormale de l'atmosphère

- Le Coeur brun (Brown heart) Le gaz carbonique dégagé par les fruits peut s'accumuler dans le fruitier. Il se développe alors au coeur des organes un brunissement très sombre associé à de larges lacunes. Les tissus ont un aspect cotonneux et sec. Les doses toxiques de gaz carbonique sont généralement au moins égales à 8 ou 10 %. On devra donc veiller à ne pas dépasser ces doses critiques surtout dans les chambres étanches de conservation en atmosphère contrôlée.

Brunissements dont les causes sont mal connues

- L'Echaudure (Scald) Cette maladie constitue l'une des plus graves altérations de la réfrigération des pommes. Elle consiste essentiellement dans la modification de l'aspect de la peau du fruit qui semble comme "cuite".

Les parties atteintes brunissent, tendent à se déprimer légèrement. Toutefois, le fruit reste ferme.

Parmi les pommes reconnues comme sensibles à l'Echaudure, on trouve en particulier Belle de Boskoop, Canada, Reinette du Mans, Reinette de Caux, Stayman Winesap. Les parties colorées des variétés rouges ne sont pas atteintes.

Les recherches entreprises sur l'Echaudure sont très nombreuses. Elles mettent généralement en cause l'action de certains produits odorants émis par les fruits.

Une fumure azotée abondante, une récolte trop précoce, une température de conservation relativement élevée, une aération insuffisante du fruitier, une conservation de longue durée sont autant de facteurs qui semblent favoriser cette altération.

(Suite dans le prochain bulletin).

RENOUVELLEMENT DE L'ABONNEMENT AUX AVERTISSEMENTS AGRICOLES

Pour le renouvellement de l'abonnement aux Bulletins Techniques de la Station d'Avertissements Agricoles pour 1966, attendre les précisions qui seront données dans le bulletin n° 64 de JANVIER 1966

Clermont-Ferrand, le 23 Décembre 1965.

Le Contrôleur chargé des Avertissements Agricoles

A. LECLERC.

L'Inspecteur de la Protection des Végétaux :

P. DENIZET.

Imprimerie de la Station de CLERMONT-FERRAND
Directeur-Gérant : L. BOUYX.

N.B.- Nous nous excusons pour le retard survenu dans l'expédition du bulletin n° 62. Ce retard est indépendant de notre volonté.

Tirage n° 578 du 23 Décembre 1965 - 2.200 exemplaires - ABONNEMENT 1965 - Expédition n° 20.